

NEWS RELEASE

ヤマキアンバサダー・山崎育三郎さんもうっとり…もう出会う前に戻れない!? 白だし市場シェア No.1※『ヤマキ割烹白だし®』新 CM

～10月15日(土)より新 TVCM が全国で放映開始～

※インテージ SCI(15～79歳/沖縄なし) 白だし・白つゆ市場 2021年4月～2022年3月 購買金額シェア

ヤマキ株式会社(本社:愛媛県伊予市 代表取締役社長:城戸善浩)は、ヤマキアンバサダー・山崎育三郎さんを起用した液体調味料『ヤマキ割烹白だし®』の新 TVCM の放映を、10月15日(土)から全国で開始します。



白だしカテゴリーのシェア No.1(※)を誇る液体調味料『ヤマキ割烹白だし®』は、鯉節屋としてこだわった、かつおだしの上品な香りとうま味をきかせた万能タイプの液体調味料です。1994年の発売以来、削りたてのかつお節からとった濃厚なだしと、薄めるだけで味が決まる簡便性が支持され、今年で発売29年目を迎えます。2021年度(2021年4月～2022年3月)の販売金額は8年連続2ケタ成長し(前年比110%)、市場シェア率 No.1(30%※)を継続しています。

※インテージ SCI(15～79歳/沖縄なし) 白だし・白つゆ市場 2021年4月～2022年3月 購買金額シェア

新 TV CM について

ヤマキアンバサダーの山崎育三郎さんを起用。「はじめまして、いつもの料理。」をテーマに、商品を使った秋冬のメニューを山崎さんが調理し堪能します。CMを通して、『ヤマキ割烹白だし®』を使うと、だしが効いて料理の色がきれいに仕上がるという商品の長を訴求します。

また、山崎さんの美声を活かした「♪ヤマキの割烹白だし」というおなじみのジングルも見どころの一つです。



『ヤマキ割烹白だし®』で作った料理の美味しさへの感動を、山崎さんだからこそできる情熱的な表情と言葉で、ストレートかつ感情豊かに伝える今回のCM。舞台上で培われた表現力を最大限に引き出す演出と、料理の色、香り、味に魅了された山崎さんの姿にご注目ください。

CM 概要

放送開始 : 2022 年 10 月 15 日(土)
放送エリア : 全国
出演 : 山崎育三郎
動画 URL : 感動のヒミツ・白だし炊き込みご飯 15 秒 <https://youtu.be/9gaNYUqe9TQ>
感動のヒミツ・白だし鍋 15 秒 <https://youtu.be/k4-DWj9Db9E>
商品サイト URL : <https://www.yamaki.co.jp/basis/>

出演者プロフィール

山崎育三郎 (やまざき・いくさぶろう)

1986 年生まれ。東京都出身

2007 年 ミュージカル「レ・ミゼラブル」の日本初演 20 周年記念公演のオーディションにてマリウス役に抜擢される。

2011 年 4 月 「モーツァルト!」でのヴォルフガング・モーツァルト役の演技により第 36 回菊田一夫演劇賞・演劇賞を受賞。
主なミュージカル出演作に「ミス・サイゴン」、「エリザベート」、「プリシラ」など。

2019 年 NHK ドラマ 10「昭和元禄落語心中」での有楽亭助六役の演技により第 14 回コンフィデンスアワード・ドラマ賞 助演男優賞を受賞。

2020 年 「エール」で NHK 連続テレビ小説に初出演。
同年「第 71 回 NHK 紅白歌合戦」でドラマ共演者と共に出演。

2021 年 「青天を衝け」にて伊藤博文役で大河ドラマ初出演。
同年日本テレビ系「おしゃれクリップ」にて MC を務めている。

2022 年は TBS 系「DCU」に出演し、
同年 4 月 22 日からは「LIVE TOUR 2022 -ROUTE 36-」で全国ツアーを開催。
10 月 9 日からはミュージカル「エリザベート」にトート役で出演中。
来年 5 月からはミュージカル「ファインディング・ネバーランド」で主演ジェームズ・バリ役を演じる予定。俳優、歌手、MC として幅広く活躍している。

CM に登場するメニュー

今回の CM には『ヤマキ割烹白だし®』の魅力を活かした秋冬にぴったりの二つのメニューが登場します。
『ヤマキ割烹白だし®』を使えば、素材の綺麗な色そのままに。いつもの料理をひと味変えてみませんか？

白だし炊き込みご飯



白だし鍋



CM カット



『ヤマキ割烹白だし®』について

「鰹節屋・だし屋、ヤマキ。」がこだわった削りたての風味豊かなかつおだしに、淡口醤油を合わせた液体調味料です。かつお節本来のうま味と香りを十分に引き出す製法によって、濃厚なだし感を実現しました。これ 1 本でだしが効いて、色がきれいな料理を簡単に作ることができます。

標準小売価格：410 円(税込)

内容量：500ml

販売エリア：全国



■WEB CM も放映

今回新 TVCM が放映される『ヤマキ割烹白だし®』に加え、かつお節商品『氷熟®』『新鮮一番』の WEB CM を、YouTube 広告とヤマキ公式サイトで公開いたします。いずれもヤマキアンバサダーの山崎育三郎さんが出演し、商品の魅力をたっぷり伝える表現豊かな CM に仕上がっています。

WEB CM 概要

出演者：山崎育三郎

公開期間・登場メニュー：

『ヤマキ割烹白だし®』			
公開期間	9 月 30 日(金)～10 月 31 日(月)	10 月 14 日(金)～11 月 14 日(月)	11 月 1 日(火)～11 月 30 日(水)
登場メニュー	白だし炊き込みご飯	白だしだし巻き卵 白だしから揚げ 白だし炊き込みご飯 白だし鍋	白だし鍋
『氷熟®』		『新鮮一番』	
公開期間	10 月 17 日(月)～11 月 27 日(日)		10 月 17 日(月)～11 月 27 日(日)
登場メニュー	わさび飯		かつマヨトースト

動画 URL :

『ヤマキ割烹白だし®』 ※「感動のヒミツ・白だし炊き込みご飯」「感動のヒミツ・白だし鍋」は TV CM と同じです。

感動のヒミツ・白だしだし巻き卵 <https://youtu.be/vbCBcsI9AfA>

感動のヒミツ・白だしから揚げ <https://youtu.be/VVfQawTVJnQ>

『氷熟®』

鼻歌・かつマヨトースト <https://youtu.be/HaCnU61dBv0>

『新鮮一番』

鼻歌・わさび飯 <https://youtu.be/uS-OQnjDyM0>

WEBCM に登場するメニュー ※白だし炊き込みご飯・白だし鍋は TV CM と同じです。

白だしだし巻き卵



白だしから揚げ



『氷熟®』 かつマヨトースト



『新鮮一番』 わさび飯



WEBCM カット



『氷熟®』、『新鮮一番』について

素材と削りにこだわった、「鰹節屋・だし屋、ヤマキ。」が誇るかつお節商品です。

『氷熟®』は、ヤマキだけの特許製法・氷温熟成法によりうま味リッチに仕上げたかつお節です。うま味成分として知られるイノシン酸が、ヤマキのかつお削りぶしの中で最も多く含まれています。

『新鮮一番』は、鮮度を保つハイバリアフィルムを採用し、酸素や水蒸気、紫外線をバリアすることで、ふんわりと柔らかい削りたての食感と美しい色合いをいつでもお楽しみいただけます。「できるだけ、削りたてそのままの美味しいかつお節をお届けしたい」という思いから生まれた商品です。



■商品概要

商品名	『氷熟®』			『新鮮一番』		
	マイルド削り 1.5g × 12P	マイルド削り 25g	厚削り 80g	かつおパック 2.5g × 10P	使い切り かつおパック 1.5g × 8P	花かつお 25g
標準 小売価格	281 円(税込)	281 円(税込)	556 円(税込)	373 円(税込)	259 円(税込)	275 円(税込)
						
発売地域	全国					

会社概要

社名	: ヤマキ株式会社
本社所在地	: 愛媛県伊予市米湊 1698-6
資本金	: 1 億円
設立	: 大正 6 年(1917 年)4 月
代表者	: 代表取締役社長 城戸 善浩
事業内容	: 削り節、風味調味料、液体調味料製品の製造・販売
売上高	: 419 億円(2021 年 3 月期)
社員数	: 710 名(2021 年 4 月現在)

ヤマキは、「鰹節屋・だし屋、ヤマキ。」として鰹節とだしを通じて、「おいしさ」と「健康」、そして「食文化の継承・食資源の持続性確保」に貢献してまいります。

<https://www.yamaki.co.jp>